Jean-Luc Dallons

Le vignoble espagnol et ses appellations d'origine

Edilivre

EXTRAIT

Je remercie toutes les personnes qui m'ont amené à aimer et apprécier le monde du vin, la boisson la plus noble à mes yeux. Je ne pourrais les citer toutes ici. J'aimerais toutefois adresser mes remerciements tout particuliers à mes professeurs d'*œnologie, Messieurs Herman Dedapper et* Laurent Devos, qui sont parvenus par leur savoir et leur enthousiasme à me faire passer d'un simple amateur à celui d'un amateur un peu plus éclairé.

Toutes les photographies ont été prises par l'auteur de ce livre, sauf certaines qui m'ont été données gracieusement par différentes bodegas. Elles sont toutes libres de droit.

Jean-Luc Dallons

EXTRAIT

EXTRAIT

Avant-propos

Pourquoi un ouvrage uniquement consacré aux vins d'Espagne sans parler de la France ?

La France représente en effet la référence mondiale du vin. Les nouveaux pays producteurs n'ont-ils pas adopté les cépages français et ne se sont-ils pas inspirés de ses méthodes de vinification !

La France produit bien entendu du vin depuis la lointaine antiquité, mais elle n'est pas la seule. En réalité, tous les pays méditerranéens à l'origine de la civilisation européenne produisaient du vin à l'époque gréco-romaine. La tradition et le savoir-faire s'y sont donc perpétués à travers les siècles toutefois soumis aux avatars de l'histoire.

Idéalement, une vigne qui est bien ensoleillée, qui pousse sur des sols pauvres en matière organique et bien drainés, soumise à un déficit hydrique, aura d'autant plus de chance de produire un bon vin. La sélection des cépages, le savoir-faire des vignerons acquis de longue date, contribuent également à la réussite recherchée.

L'Espagne rassemble toutes ces conditions. Ce pays majoritairement très ensoleillé aux reliefs très accidentés regorge de sols idéaux à la culture de la vigne. Le vignoble espagnol, le plus vaste du monde, comprend de nombreux cépages autochtones intéressants et a su adapter plusieurs cépages étrangers de grande renommée. Le savoir-faire ancestral de ses vignerons s'est enrichit de l'expérience technologique apportée par des vignerons français de renom. Tout cela permet l'élaboration de grands vins de qualité.

L'histoire a malheureusement conduit la viticulture espagnole à prendre un autre chemin. L'invasion musulmane a fortement diminué la production de vin et son intérêt pendant plusieurs siècles. L'exportation massive de grands volumes de vin très alcooleux vers la France pendant la crise du phylloxéra à des fins de coupage a contribué à la mauvaise réputation des vins espagnols. Enfin, l'avènement du tourisme de masse à bon marché des années d'après guerre n'a pas contribué à la production de vins de qualité.

EXTRAIT

Ce n'est qu'au dernier tiers du XX^{ème} siècle que l'Espagne viticole a pris un tournant salutaire vers une production axée sur la qualité. De nombreuses régions viticoles jouissent aujourd'hui d'une très grande réputation.

Vu ses atouts climatiques, la composition des sols idéale à la viticulture, la diversité des régions et le savoir-faire des vignerons, gageons que l'avenir nous réserve encore de très agréables surprises.

Ce livre est destiné aux amateurs de vin et a pour but de leurs faire prendre connaissance d'un vignoble qui recèle de nombreux trésors gustatifs.

EXTRAIT

Chapitre I
Histoire du vin en Espagne

La péninsule ibérique était occupée par des populations préhistoriques venant du Nord et qui peuplèrent tout d'abord la Catalogne avant de se diriger plus au sud. Ils ont dû consommer du raisin provenant de la vigne sauvage (vitis silvestris). On a en effet retrouvé des pépins fossilisés datant de cette époque. La véritable histoire du vin commence à l'époque phénicienne dans le sud de la péninsule.

Les Phéniciens.

Amphore phénicienne type Ramon 17. Musée de Peralada

Vers l'an 1000 avant notre ère, attirés par les ressources naturelles (notamment l'argent) de l'Andalousie, les Phéniciens fondent un comptoir portuaire à Gadir (Cadiz) après l'échec du premier comptoir d'Almuñécar. En premier lieu, ils importent du vin d'Afrique du Nord et d'Orient avant d'y implanter probablement la vigne. Ils fondèrent Xera (aujourd'hui Jerez) où ils commencèrent la production de vin. Ils furent suivis par les Carthaginois qui implantèrent également la culture de la vigne et qui fondèrent Onuba (Huelva) et Carthagène.

Les Grecs.

Les Grecs (Phocéens) fondèrent Ampurias (Emporium, Catalogne) en 600 avant notre ère un peu après Marseille. Ils avaient des relations commerciales avec les populations ibères locales établies à Ullastret. Ils

DRAFT

développeront leurs colonies vers le sud où ils seront remplacés par les Carthaginois après la défaite navale d'Alalia.

Les Phocéens importèrent sans aucun doute du vin de Grèce ou d'autres régions colonisées. On a en effet retrouvé des débris d'amphores datant de cette époque. Les Grecs ont sans doute développé la culture de la vigne et la fabrication du vin comme ils l'avaient fait dans la région marseillaise et dans d'autres colonies.

Ampurias – Emporium

Les Romains.

Au III^{ème} siècle avant JC, on assiste à une guerre entre deux puissances impérialistes, Rome et Carthage. Les carthaginois occupent à cette époque le sud de l'Espagne. Amilcar et son successeur Asdrúbal occupent le sud de l'Espagne et le Levant. Le commerce des matières premières et de produits agricoles permet de compenser la perte de la Sicile et de la Sardaigne par les Carthaginois. Les Carthaginois n'occupent pas tout le territoire et établissent de bonnes relations avec les populations ibères. L'expansion de l'économie carthaginoise préoccupe Rome qui scelle un accord avec les Carthaginois (traité de l'Ebre) les empêchant de passer le fleuve. Rome s'installe donc au début dans le nord de la péninsule, principalement en Catalogne. Sous la direction de Hanibal, la deuxième guerre punique fut déclarée. Hanibal s'approvisionnant des richesses de la péninsule ibérique entreprit l'invasion de Rome par la France. Les romains réagirent d'abord en s'installant à Ampurias et en l'utilisant comme base pour attaquer les positions carthaginoises. Ce ne fut pas couronné de succès. La conquête de la capitale carthaginoise en Afrique par Scipion scellera toutefois la fin de la présence de Carthage en Espagne, le seul pouvoir dirigeant étant alors Rome (207-206 avant JC). Les romains gardèrent au début les structures précédemment établies, soient les comptoirs de Catalogne du Levant et

Amphithéâtre de Tarragone

d'Andalousie. L'entente avec les peuples ibères n'étaient pas du tout de mise. Rome exploitait par conséquent les richesses de la péninsule. La viticulture n'est donc pas bien implantée et la majorité du vin provient d'Italie comme en témoigne la découverte de nombreuses amphores du type Dressel I.De nombreuses guerres contre les indigènes et ensuite entre romains (Pompée contre César) ruinèrent le pays.

Amphore Pascual I.
Musée de Perelada

Petit à petit, toutefois, les romains développèrent une véritable implantation économique afin d'éviter la présence massive de soldats et de pouvoir intégrer la péninsule dans l'empire. Le vin italien est d'ailleurs vendu aux populations ibères de l'intérieur, notamment dans la vallée de l'Ebre. Le vin est un produit de luxe qui confère à son consommateur un certain prestige.

Rome va ensuite fonder plusieurs villes dans toute la péninsule surtout le long des côtes méditerranéennes et y développer sa culture. Les vétérans de l'armée romaine fondent des couples avec les indigènes.

Le vignoble se développe de plus en plus surtout à partir de l'ère chrétienne. Rappelons que le Christianisme utilise le vin à des fins liturgiques. La péninsule ibérique va de ce fait évoluer vers un pays exportateur de vin. Bientôt plus aucun vin italien ne rentrera en Espagne. Les vins exportés proviennent principalement si pas totalement de la Bétique (Andalousie) concentré à la région de Jerez. Les vins de Catalogne (Tarragone) furent toutefois vantés par Pline l'Ancien et furent exportés à leur tour. Les romains apportent leur savoir-faire en termes de vinification. La méthode utilisée à cette époque est toutefois fort différente de l'actuelle. Le vin fermenté est clarifié avec des cendres, de la poussière de marbre, on y ajoute de la résine ou du miel. Le vin est gardé dans des amphores et on le fait vieillir non pas en cave mais au grenier ou près de la cheminée. Par la suite, au cours des siècles II, III et IV de notre ère, on assiste à une diminution des exportations de vin pour des raisons peu connues peut-être dues à l'intérêt croissant de l'empire envers l'Orient suite à son expansion vers l'Est. Cela ne signifie toutefois pas qu'il y ait eu une baisse de production.

L'empire romain entra en décadence et des incursions de plus en plus fréquentes des peuples barbares, alamans et vandales, précipitèrent le déclin du commerce du vin.

Les Visigoths

L'invasion barbare laisse la région Tarragonèse aux mains des romains dans un premier temps. Plusieurs tribus barbares (vandales, alamans, souabes) occupent diverses régions de la péninsule jusqu'à l'entrée des Visigoths qui finissent par y créer leur royaume avec comme capitale Tolède. Les guerres incessantes ont empêché le commerce et la production du vin sans toutefois l'arrêter. La conversion définitive des Visigoths au catholicisme (Concile de Tolède de 589)

Tolède

a probablement donné une impulsion positive au commerce vinicole. Les évêques acquérirent de plus en plus de pouvoir et scellèrent l'union du gouvernement et de l'église qui allait influencer la politique espagnole pour les siècles à venir.

Certaines lois visigothes régissent la consommation (lex visigothorum). Le vignoble contribua en outre à enrichir la monarchie visigothe.

Au début du VIII^{ème} siècle, la guerre civile pour la succession au trône oblige les partisans du roi à faire appel aux berbères. Ceux-ci après avoir battu le parti adverse du duc Rodrigo, s'installe à Tolède et initie lentement la suprématie de l'Islam.

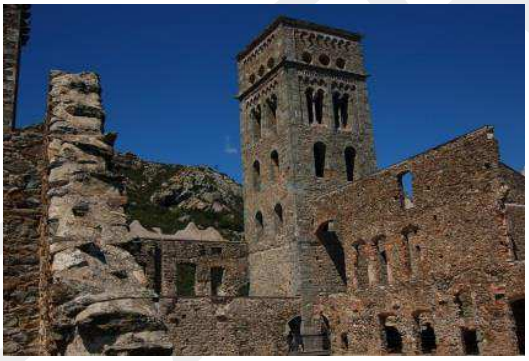
La période islamique.

Les musulmans entreprirent la conquête de l'Occident et furent défaits à Poitiers par Charles Martel en 732 avec pour conséquence la concentration

Mosquée de Cordoue

de l'occupation et du pouvoir dans la péninsule ibérique. Ils établissent leur capitale à Cordoba (Cordoue). Des populations autochtones commencèrent à traverser le désert de la vallée du Duero et se concentrèrent au nord en Asturies pour ce qui sera l'embryon de la reconquête chrétienne. L'établissement du royaume en Asturies (Alphonse I) se fait avec l'appui de l'église qui désirait développer des évêchés. Le vin fait naturellement partie de la culture chrétienne puisqu'il en est une boisson sacrée qui se consomme lors de la cérémonie liturgique.

L'occupation arabe durera toutefois de nombreux siècles jusqu'à la prise de Grenade en 1492. La loi coranique interdit la consommation de boissons fermentées et par conséquent constituera un frein à la viticulture. Toutefois,



San Pere de Rodas (Ampurdan

les occupants n'interdisent pas les autres religions monothéistes et du vincontinue à être élaboré. Les musulmans maintiennent la culture de la vigne pour la consommation du raisin et de son ju non fermenté. On peut toutefois penser que les musulmans de l'époque consommèrent également du vin car des lois répressives furent édictées.

La reconquête par les rois chrétiens.

La reconquête des territoires ibériques par les chrétiens fut lente. Elle est accompagnée de la création d'abbayes par des moines venant de France (Cisterciens, Bénédictins). Citons notamment les abbayes de San Pere de Rodas (Costa Brava, Ampurdán), Poblet, Santa Creus (Tarragone) et Scala

BROUILLON

Santa Creus (Province de Tarragone)

Dei (Priorat). Citons également le pèlerinage de Santiago de Compostelle qui permit l'implantation de la vigne le long de son périple. Les cépages Albariño de Galice ainsi que le Tempranillo de la Rioja ou de la Ribera del Duero semblent avoir été apportés par des moines français.

L'implantation de la vigne est donc favorisée. La consommation de vin par les classes aisées de la population est assez élevée au moyen-âge (plus d'1 l par jour par personne). On assiste toutefois à l'arrachage de vignes ainsi qu'à l'interdiction d'en planter sur des terrains riches permettant des cultures plus rentables à l'époque comme la mûre ou le blé. D'autres cépages étrangers furent introduits à cette époque comme l'ancêtre de la Grenache venant d'Italie ou la Malvoisie venant de Grèce. Les vins rouges étaient consommés chauds car ils n'étaient pas sein lorsqu'ils étaient froids. On avait pour habitude à l'époque de plonger une barre de fer chaud dans le vin avant de le consommer.

Pressoir. Musée de Perelada

La plantation de vignes va en augmentant au cours de la reconquête, et ce à partir du XII^{ème} siècle, si bien que l'exportation de vin va reprendre au moyen-âge surtout vers l'Angleterre et les Flandres. La vigne constitue une branche de l'agriculture privilégiée surtout dans la Rioja, le Priorat, le Toro, à Valadolid et en Galice.

Poblet (Province de Tarragone)

De l'empire sur lequel le soleil ne se couche jamais (XVI*ème** **siècle) au début du XIX**ème** **siècle.

L'année 1469 est une année clef de l'histoire de la péninsule puisqu'elle permet l'unification des royaumes de Castille et d'Aragon par le mariage d'Isabel de Castille et Fernando d'Aragón. L'Espagne passe alors à l'ère moderne. La prise de Grenade en 1492 met fin à la reconquête. Cette année voit également la découverte de l'Amérique par Christophe Colomb et ouvre une ère de prospérité au royaume d'Espagne.

Cette prospérité apporte le bien-être et est propice au développement du vin. Les riches aiment évidemment en consommer surtout s'ils sont de bonne qualité.

Palais de l'Escorial

Les exportations vers les Flandres et les pays nordiques vont apporter un essor à la culture de la vigne. Les vignobles de Galice et de vieille Castille sont les principaux pourvoyeurs de vin vers le Nord. L'essor de la cour madrilène, caractérisée par la construction de nombreux palais somptueux dont l'Escorial, favorise par contre les vins de la nouvelle Castille. A cette époque un vin blanc de Galice est fortement apprécié et se vend à prix d'or en Angleterre. Il s'agit du Ribadavia élaboré avec le cépage Albariño. Il disparaitra petit à petit au XVII^{ème} siècle suite à l'arrêt des exportations au profit de la production à haut rendement de vins rouges de moindre qualité.

Plusieurs facteurs vont toutefois amener la péninsule à une récession due à la diminution de la population. Cette démographie décroissante fut due à plusieurs facteurs dont les épidémies de peste, l'expatriation vers les Amériques, l'expulsion des musulmans et juifs et les diverses déroutes militaires durant les guerres.

EXTRAIT

Séville. Place d'Espagne

Les régions viticoles vont se développer durant ces siècles et correspondent pour beaucoup aux vignobles actuels. Ainsi, la Galice produit des vins blancs mais en quantité confidentielle dans de petites caves. Les meilleurs vins étant basés sur le cépage Albariño. Les vins rouges de Toro ainsi que de la Cariñena sont déjà célébrés pour leur qualité et leur puissance. Les vins de Catalogne après un déclin sont remis au goût du jour dans l'Ampurdán, le Priorat et la Terra Alta entre autre. Les vins espagnols les plus célèbres restent toutefois les vins de Jerez surtout appréciés des anglais. Les vins de la Rioja ne feront vraiment leur percée qu'au XVIII^{ème} siècle grâce à la consommation de la région cantabrique qui s'enrichit par le développement de l'industrie sidérurgique. Toutefois, on atteint rapidement une surproduction car à l'époque, on privilégie la quantité à la qualité. La Navarre et l'Aragón produisent également des quantités appréciables. Elles n'entrent toutefois pas en concurrence avec la Catalogne qui est un très gros producteur de vins et d'eaux-de-vie.

Les vins andalous quant à eux constituent l'essentiel des exportations vers les colonies d'Amérique. Ils en auront même le monopole par décret de loi toutefois de courte durée. Séville est le port d'expédition des différentes denrées pour les colonies du nouveau monde ce qui favorise les vins andalous. Séville détient en effet le monopole de l'exportation du vin. Le vin de Jerez ne s'exporte pas uniquement vers les Amériques mais principalement vers les pays du nord européen et surtout l'Angleterre qui en est une grande consommatrice. Le vin généreux de Malaga quant à lui est presqu'exclusivement exporté vers le nord de l'Europe.

Citons finalement les vins des îles Canaries, basés sur le cépage malvoisie d'origine crétoise, qui eurent leurs heures de gloire pour finalement fortement décliner vers la fin du XVII^{ème} siècle.

Le XIX^{ème} siècle et le début du XX^{ème} siècle.

Les guerres napoléoniennes ont eu une influence néfaste sur le développement du vignoble espagnol. Ce n'est qu'après 1815 (défaite de l'empire français à Waterloo) que le vignoble espagnol va croître fortement. La population du pays augmente largement et compte-tenu que

EXTRAIT

la majorité des habitants sont des paysans, de nouvelles superficies vont être défrichées et des vignes y sont plantées.

Le vignoble espagnol va subir plusieurs crises avant d'atteindre son apogée vers la fin du siècle. L'oïdium, maladie cryptogamique apportée par un champignon microscopique importé d'Amérique se propage rapidement dans toute l'Europe car ses spores se disséminent rapidement avec le vent. Son développement est facilité par la présence d'humidité et donc favorisé par les climats océaniques. Il provoque le dessèchement des feuilles et des grappes et par conséquent la destruction de la récolte. Cette maladie pénètre l'Espagne par le Portugal mais n'affectera que très peu l'intérieur plus sec. Le remède à la maladie est toutefois rapidement trouvé, il suffit de pulvériser la vigne avec du souffre.

Cette épidémie a toutefois pour conséquence une chute de la production avec forte augmentation des prix qui rapportera gros aux viticulteurs de l'intérieur du pays peu ou pas touchés par l'épidémie.

De 1870 à 1890, le vignoble espagnol va considérément s'agrandir. Les prix élevés poussent les agriculteurs à cultiver des terrains incultes jusqu'alors, voire même à remplacer la culture du blé ou de l'olivier par de la vigne plus rentable. Une nouvelle maladie cryptogamique, le mildiou n'aura que peu d'influence sur cette expansion car le traitement contre cette maladie est déjà connu, l'utilisation du sulfate de cuivre communément appelé bouillie bordelaise.

La lutte contre la maladie accroit toutefois les frais d'exploitation alors que le prix des vins commence à baisser. Pour compenser cette perte, on frelatera de plus en plus les vins par adjonction d'alcool industriel.

L'année 1893 constitue l'apogée du vignoble espagnol qui couvrira 1,8 million d'ha.

La bodega Cordoníu
à San Sadurní d'Anoia

On distingue deux types de vins : les vins très alcoolisés de piètre qualité qui servent au coupage des vins français notamment et quelques vins de qualité. Citons par exemple, l'apparition des cavas dans le Penedés (Cordoníu), l'utilisation des méthodes de fabrication du médoc en Rioja par le Marqués de Riscal et le Marqués de Murrieta sans oublier les vins généreux d'Andalousie (Jerez).

EXTRAIT